

樹德科技大學「餐旅與烘焙管理系畢業門檻實施要點」部分條文修正草案

條文對照表

105 年 12 月 27 日 105 學年度第 1 學期第 5 次系務會議通過
 108 年 11 月 21 日 108 學年度第 1 學期第 3 次院務會議通過
 109 年 04 月 15 日 108 學年度第 2 學期第 3 次系務會議通過
 109 年 04 月 23 日 108 學年度第 2 學期第 3 次院務會議通過
 109 年 5 月 27 日 108 學年度第 2 學期第 2 次教務會議修正通過

修正條文	現行條文	說明
<p>四、本系畢業門檻應符合以下條件：</p> <p>(一)本系學生須於規定修業年限內，修畢以下規定之學分數：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 校訂必修。 2. 院必修。 3. 專業必修。 4. 專業選修(就業學程)。 <p>(二)必須符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」規定。</p> <p>(三)至少需完成本系一個以上就業學程。</p> <p>(四)完成專業證照 6 點(含)。</p> <p>(五)需於大四(或以上)時選擇一學期完成餐旅事業實習並繳交實習報告。</p> <p><u>遇重大災害無法正常學習之學生，得經系務會議審議後，提供替代方案。</u></p>	<p>四、本系畢業門檻應符合以下條件：</p> <p>(一)本系學生須於規定修業年限內，修畢以下規定之學分數：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 校訂必修。 2. 院必修。 3. 專業必修。 4. 專業選修(就業學程)。 <p>(二)必須符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」規定。</p> <p>(三)至少需完成本系一個以上就業學程。</p> <p>(四)完成專業證照 6 點(含)。</p> <p>(五)需於<u>大四(或以上)</u>時選擇一學期完成餐旅事業實習並繳交實習報告。</p>	<p>新增第二項，未盡事宜，悉由系務會議審議。</p>
<p>六、本要點經系務會議、院務會議及教務會議通過後，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。</p>	<p>六、本要點經系務會議、院務會議、<u>教務會議及校務會議</u>通過後，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。</p>	<p>本要點屬於單一系所規定，刪除校務會議審議程序。</p>

樹德科技大學餐旅與烘焙管理系畢業門檻實施要點(修正後條文)

105年12月27日105學年度第1學期第5次系務會議通過
108年11月21日108學年度第1學期第3次院務會議通過
109年4月15日108學年度第2學期第3次系務會議通過
109年4月23日108學年度第2學期第3次院務會議通過
109年5月27日108學年度第2學期第2次教務會議修正通過

- 一、餐旅與烘焙管理系(以下簡稱本系)為提升學生職場之競爭力，裨益學生升學及就業之生涯規劃，依據「樹德科技大學畢業離校手續及核發學位證書作業要點」，訂定「樹德科技大學餐旅與烘焙管理系學生畢業門檻實施要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、本要點適用範圍為103學年度(含)以後入學之四技日間部全體學生。
- 三、檢核委員會：
本系畢業門檻審核委員會由系課程委員會成員兼任，系主任擔任召集人，委員會適時不定期召開，並依系務發展負責修訂本要點、檢核學生是否完成畢業門檻等事宜。
- 四、本系畢業門檻應符合以下條件：
 - (一)本系學生須於規定修業年限內，修畢以下規定之學分數：
 1. 校訂必修。
 2. 院必修。
 3. 專業必修。
 4. 專業選修(就業學程)。
 - (二)必須符合本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」規定。
 - (三)至少需完成本系一個以上就業學程。
 - (四)完成專業證照6點(含)。
 - (五)需於大四(或以上)時選擇一學期完成餐旅事業實習並繳交實習報告。
遇重大災害無法正常學習之學生，得經系務會議審議後，提供替代方案。
- 五、本系於每學年新生開課第一週將以書面資料告知學生本系畢業門檻實施要點。
- 六、本要點經系務會議、院務會議及教務會議通過後，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。

(附表)

餐旅與烘焙管理系專業證照表

3 點		1 點	
餐旅	廚藝	餐旅	廚藝
1.飲料調製乙級(技檢中心)	1.中餐烹調乙級-葷食(技檢中心) 2.中餐烹調乙級-素食(技檢中心) 3.烘焙食品乙級-麵包、餅乾(技檢中心) 4.烘焙食品乙級-西點蛋糕、麵包(技檢中心) 5.烘焙食品乙級-西點蛋糕、餅乾(技檢中心) 6.中式麵食加工乙級-水調(和)麵類(技檢中心) 7.中式麵食加工乙級-發麵類(技檢中心) 8.中式麵食加工乙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 9.西餐烹調乙級(技檢中心)	1.餐旅服務丙級(技檢中心) 2.餐飲服務丙級(技檢中心) 3.旅館客房服務丙級(技檢中心) 4.飲料調製丙級(技檢中心) 5.餐旅服務業行銷(AH&LA) 6.餐旅服務業督導(AH&LA) 7.專業顧客服務(AH&LA) 8.客務部營運與管理(AH&LA) 9.國際禮儀證照(中華商管教育發展學會) 10.國際博弈產業服務資格認證(RSG·澳洲皇家布里斯本技術學院) 11.管理人才能力檢定(矩陣管理顧問有限公司) 12.顧客關係管理師(CRM)(MicroAnalysis Tech Co.,Ltd 微析科技股份有限公司) 13.電腦軟體應用丙級(技檢中心) 14.餐飲採購與供應管理師(中華	1.中餐烹調丙級-葷食項(技檢中心) 2.中餐烹調丙級-素食項(技檢中心) 3.西餐烹調丙級(技檢中心) 4.烘焙食品丙級-麵包(技檢中心) 5.烘焙食品丙級-西點蛋糕(技檢中心) 6.烘焙食品丙級-餅乾(技檢中心) 7.中式麵食加工丙級-水調(和)麵類(技檢中心) 8.中式麵食加工丙級-發麵類(技檢中心) 9.中式麵食加工丙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 10.中式米食加工丙級-米粒類、米漿型(技檢中心) 11.中式米食加工丙級-米粒類、一般漿團(技檢中心) 12.中式米食加工丙級-熟粉類、一般膨發類(技檢中心) 13.食品安全管制系統(HACCP 60A)

		食品安全管制系統發展協會 15. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒證書(Wine and Spirit Education Trust, WSET) 16. 餐廳服務員(美國旅館業協會教育機構(AHLEI))	14. 食品安全管制系統(HACCP 60B)
--	--	--	-------------------------

畢業條件：須達到本系專業證照表上所列證照點數六點(含)以上，學生入學前所持有之證照，至多可以認列 3 點。

針對個人畢業學程至少需考取 4 點(含)以上。

從 109 學年度新生開始實施。

109 年 03 月 12 日 108 學年度第 2 學期第 2 次系務會議通過